

萬野流 3種の食べ方

萬野屋では、3種類の食べ方をご提案！ 肉のプロだからわかる美味しい食べ方！

スタッフ&ご意見番様
焼肉つう~の食べ方

食べ方

1

素焼き

だし醤油＋
刻み山葵 or 生姜 or 黒七味

素材そのものを味わいたい方に
おすすめ。

140年続く群馬県の老舗醤油醸造元と手を
組んで、厳選に厳選を重ねた
「だし醤油」

味付けをしていない素材を
そのままで炙り、焼き上げ、
だし醤油をつけてお召上がり下さい。

店頭販売 あります。

500ml
650円

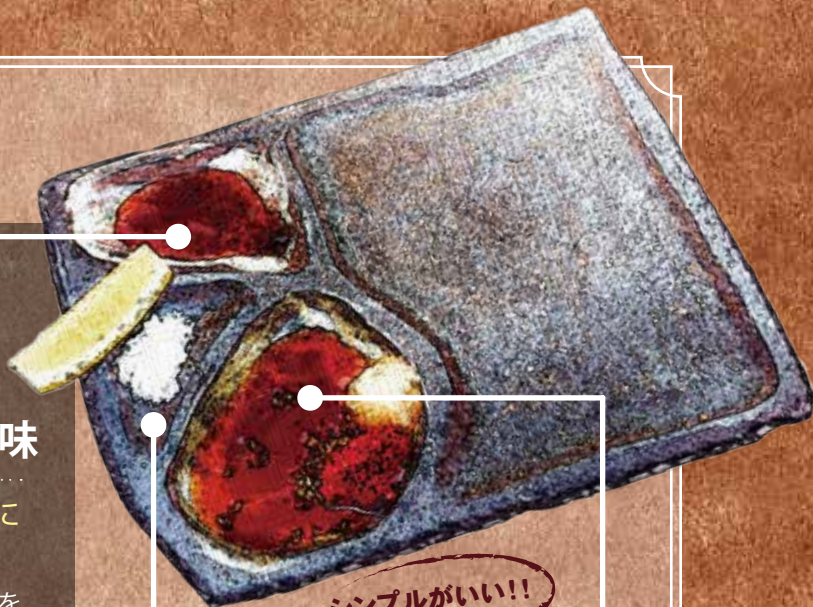
薬味は、
黒七味・刻み山葵・
刻みしょうがを
お好みどうぞ



黒七味

刻み山葵

刻み生姜



食べ方

2

塩焼き

天然天日干し海塩
＋黒胡椒

美味しい塩は素材の甘みをぐ~んと
引き立て、旨味を発散します。

石川県は能登半島の先っぽ。珠州市で
天然の海水を何日もかけて天日干し
にする製法(揚げ浜塩田)で作られた
貴重な塩とすりたて黒胡椒は
「本物の塩焼き」としておすすめです。

香ばしくて、たまらん!!
白飯がすすみます。

食べ方

3

たれ焼き

腹ぺこ! ご飯をおいしく!
ガッツリ派!

ちょっと甘めの揉みダレと、サッパリつけダレが絶妙にマッチ!
ご飯を美味しく食べたい方には、イチ押し。

310名の調味料ブレンダーを持つメーカーとタイアップし、
お肉本来の味を活かすよう淡口醤油、老酒、リンゴ酢を使用することで
風味豊かな味わいに仕上げています。

